



Cantina di Casorzo
S.A.C.

MALVASIA DI CASORZO D.O.C. PASSITO “286”

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Malvasia di Casorzo in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pigioidiraspatura delle uve, fermentazione con macerazione (15 giorni) a temperatura controllata.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a –5°C. Filtrazione finale prima dell’imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	14,50 % in volume

SCHEMA ORGANOLETICA

COLORE E ASPETTO	Rosso con intense sfumature viola
PROFUMO	Elegante e pieno, aromatico
SAPORE	Dolce con leggero retrogusto tannico, bilanciato dall’acidità; ottima persistenza

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	18 – 20°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino particolare per piatti dolci, fine pasto, occasioni conviviali.